

Simon Mazzini  
51 Villedommange  
Siège social :  
4, rue de la Goillotte  
21700 Vosne Romanée  
Tél. + 33 (6) 18 06 89 23  
champagnes.mazzini@orange.fr  
www.champagnes-mazzini.com



## CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**TYPE DE SOL :** Sablo-argileux, avec la présence de limons

**ASSEMBLAGE :** 40 % chardonnay, 30 % pinot noir et 30 % pinot meunier

**DOSAGE :** 7 grammes

### DÉGUSTATION

**ROBE :**

Or pâle, avec une jolie brillance.

**NEZ :**

De la fraîcheur avec des arômes de fruits blancs, des notes de poire et de noisette. Touche beurrée qui arrive à l'aération, complétée par l'amande.

**BOUCHE :**

On retrouve la fraîcheur du nez, associée à une belle amplitude et une certaine droiture. Aromatique autour des fruits jaunes avec de la sapidité en finale et une minéralité très plaisante.

### CONSEILS DE SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 8 à 10 °C

**ACCORDS METS ET VIN :**

Cette cuvée sera parfaite pour accompagner un apéritif. Elle sera également la compagne idéale d'une viande blanche ou d'un plateau de fruits de mer.